Concevez une application au service de la santé publique

Par : BAHRI Abdelghani



SOMMAIRE

- Contexte et objectifs
- Une alimentation saine ?
- L'analyse univariée/ multivariée
- Application
- Réduction dimensionnelle
- □ Conclusion

Contexte et objectifs

- Création d'un générateur de recettes saines
- Enjeu primordial pour les industries agroalimentaires
- Définir ce que veut dire l'alimentation saine
- Analyser les données nutritionnelles des produits.

Une alimentation saine?

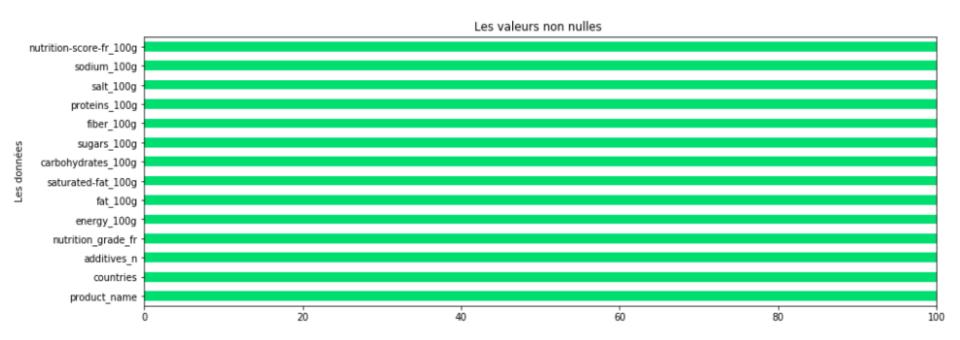
des fibres, Protéines, Vitamines, Calcium, Fer

de Calories, Cholestérol, Gras, Sucres, Sodium

Nettoyage des données

- Supprimer les données avec plus de 60% de valeur NaN en fonction des méthodes statistiques utilisées
- Supprimer les champs inutiles qu'on a pas besoin pour cette analyse nutritionnelle
- Traiter les données NaN
 - ° « inconnu » : pays, nom de produit
 - 0 : le score nutritionnelle
 - Supprimer le reste des NaN

Visualiser la consistance des données non nulles

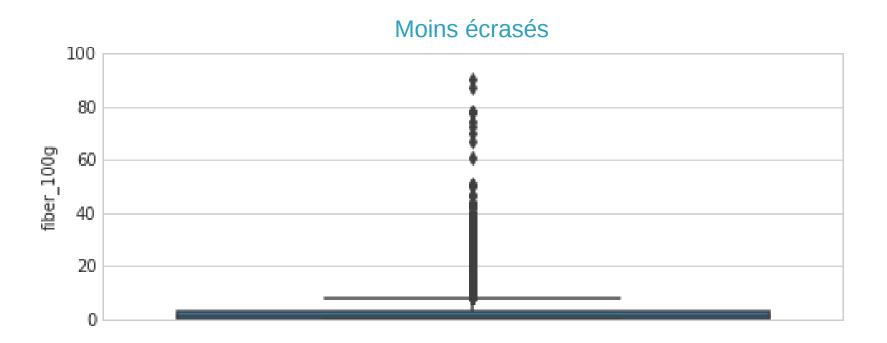


L'analyse des données nutritionnelles

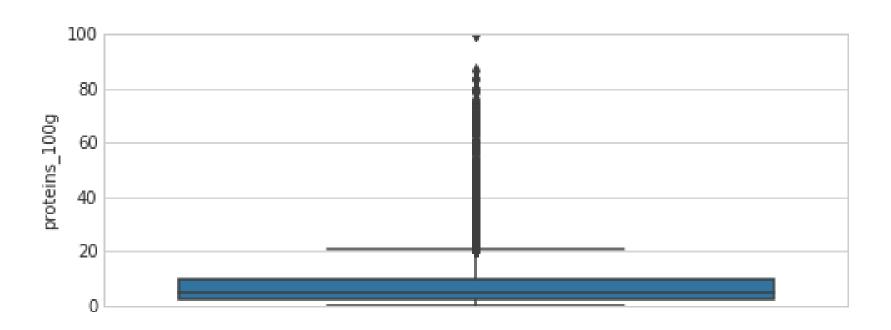
- L'analyse uni-variée
- L'analyse multi-variée

L'analyse univariée

Fibre vs Protéine

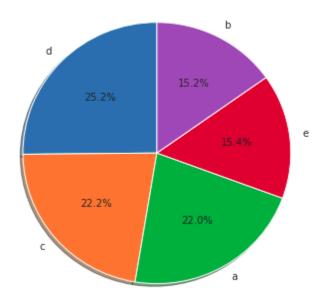


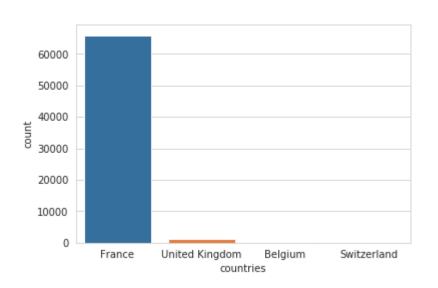
Un peu bancal



L'analyse des données nutritionnelles

Réparition des produits selon leurs classement de nutrition



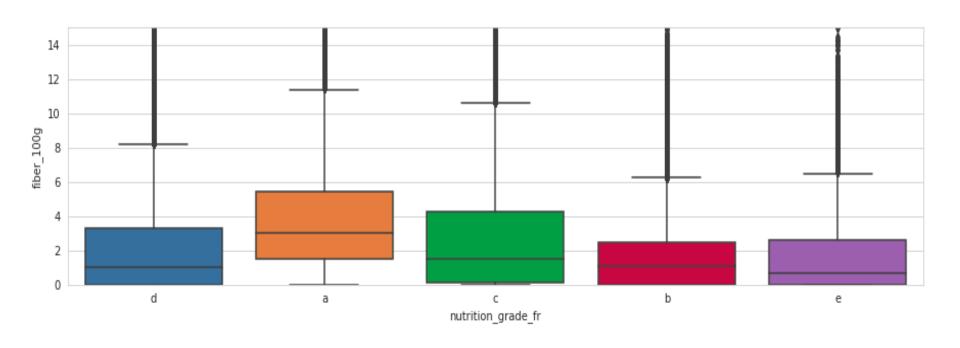


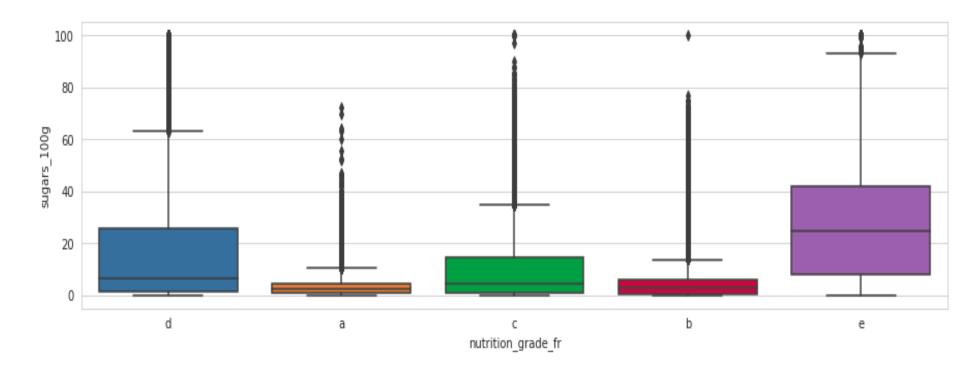
La France "le pays qui produit le plus"

Le score nutritionnel

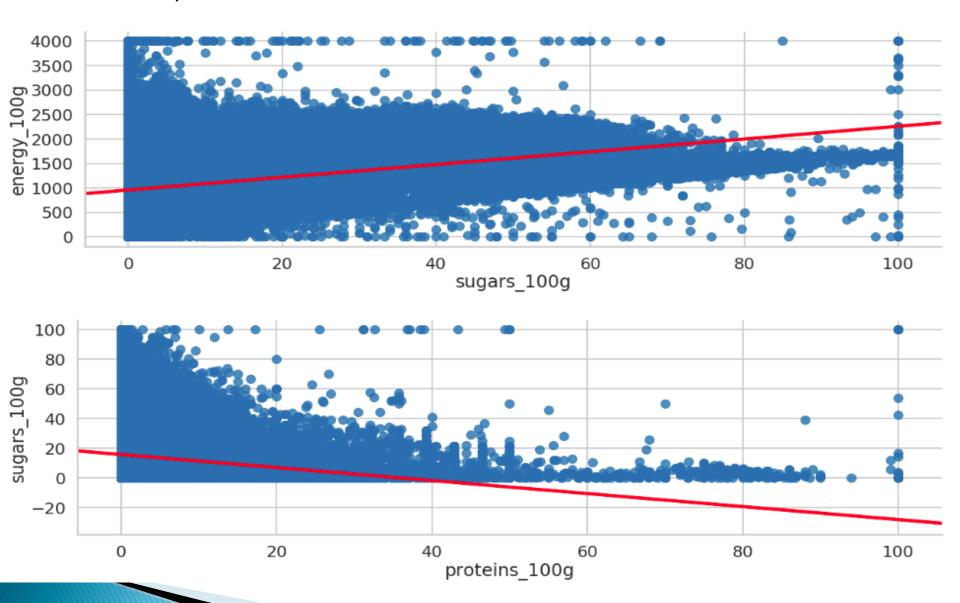
Le Nutri-Score, c'est un système basé sur une échelle de 5 couleurs, associé à des lettres allant de A à E.

L'analyse multivariée

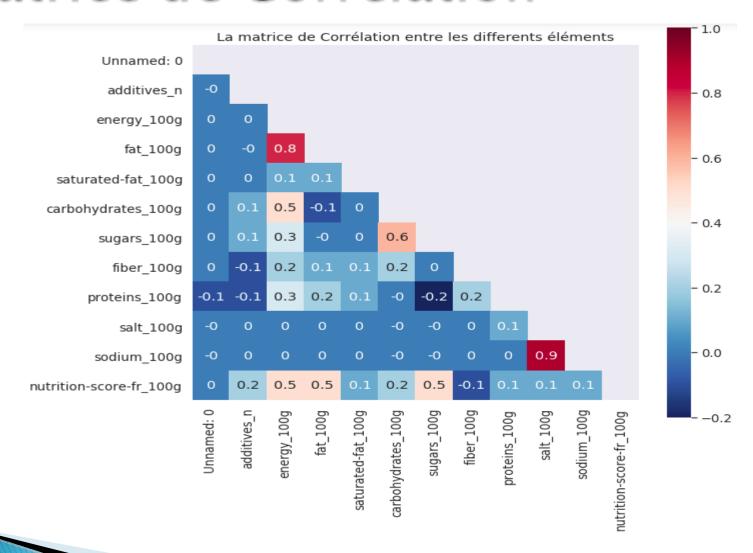




Représentation des données selon deux dimensions



Matrice de Corrélation



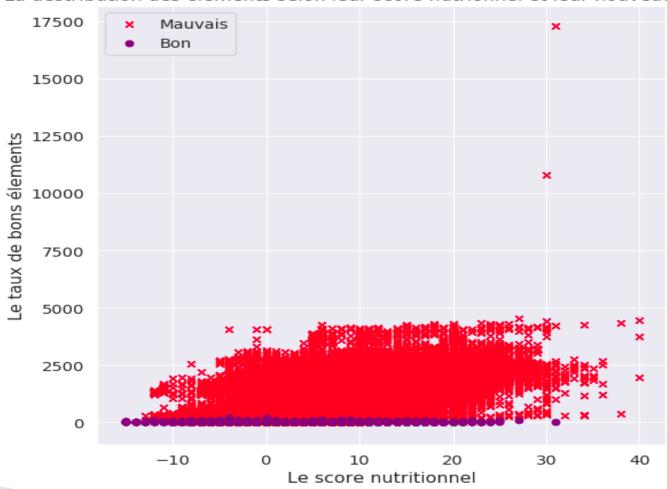
Features Engineering

- Deux features qui représentent le taux de valeur de la bonne nutrition et la mauvaise nutrition dans les produits.
- Un feature qui donne une note à partir des deux features précédents aux produits.

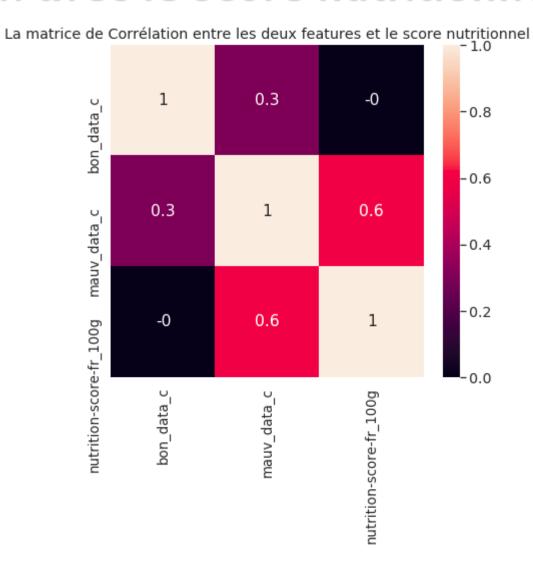
- Feature «bon_data_c» : taux global des fibres, protéines, calcuim, vitamines, fer
- Feature «mauv_data_c» : taux globale des sucres, gras, cholestérol, énergie, soduim, gras saturés.
- □ Feature «score»: 'Bon' ou 'Mauvais'

L'application des Features sur les données

La destribution des éléments selon leur score nutrionnel et leur nouveau feauture



Corrélation avec le score nutritionnel



Réduction dimensionnelle

- Conversion des données vers un format standard
- Réduire les dimensions en utilisant PCA(7 composants)
- 99.687% de la variance expliquée avec 7 composants

Conclusion

- Une analyse de données exploratoire a permis de filtrer et interpréter les données importantes et voir la relation entre elles.
- Création de features qui modélisent
 l'alimentation saine au sein des données.